

Gâteau de semoule aux pistaches et pétales de rose



Temps: < 60 min

INGRÉDIENTS POUR 1 GÂTEAU PÂTE

300g de beurre mou, coupé en dés
5 graines de cardamome écrasées
330g de sucre cristallisé
170g de pistaches décortiquées entières
30g de pistaches décortiquées hachées
100g d'amandes moulues
170g de semoule fine
2 cc de poudre à lever
1 pincée de sel de mer
4 gros œufs battus
1 cc de zeste de citron
1 cs de jus de citron
2 cs d'eau de rose
un peu d'extrait de vanille

SIROP

100ml de jus de citron
50ml d'eau de rose
100g de sucre cristallisé

PÉTALES DE ROSE CRISTALLISÉS

20 pétales de roses Bio
1 blanc d'œuf
3 cs de sucre cristallisé

CRÈME AU YOGOURT

200g de yogourt grec
200g de crème fraîche
1 cs de sucre glace
1 cs d'eau de rose

Beurrer légèrement un moule à charnière de 24 cm de diamètre et le chemiser de papier sulfurisé.

CRISTALLISER DES PÉTALES DE ROSE

Préchauffer le four à 100 °C

Battre le blanc d'œuf en neige, en badigeonner les pétales de rose à l'aide d'un pinceau et saupoudrer les pétales de sucre cristallisé, des deux côtés.

Chemiser une plaque de four de papier sulfurisé et y répartir les pétales. Laisser sécher au four pendant 30 min. Retirer du four et laisser refroidir.

PRÉPARER LA PÂTE

Préchauffer le four à 180 °C.

Hacher finement au mixeur les graines de cardamome et les pistaches. Bien les mélanger dans un saladier avec la semoule, les amandes, la poudre à lever et le sel de mer.

Battre le beurre en pommade avec le sucre, au robot de cuisine (puissance 7 à 10). Incorporer ensuite peu à peu les œufs, un à un. Avant d'ajouter un œuf, il faut veiller à ce que le précédent soit entièrement incorporé au mélange.

Retirer le bol du robot de cuisine, ajouter les ingrédients secs et mélanger brièvement le tout à la main. Incorporer ensuite le zeste et le jus de citron, l'extrait de vanille et l'eau de rose.

CUISSON

Verser la pâte dans le moule à charnière, lisser la surface.

Faire cuire pendant env. 55 min, vérifier que la pâte est cuite à cœur à l'aide d'un cure-dents. Inséré dans la pâte, il doit en ressortir propre.

PRÉPARER LA CRÈME AU YOGOURT

Battre tous les ingrédients au fouet pendant 2 min, réserver au frais.

PRÉPARER LE SIROP

Attendre que la cuisson du gâteau soit presque achevée (10 min avant) pour préparer le sirop. Ce point est important, car le gâteau doit être chaud quand on l'arrose de sirop.

Porter tous les ingrédients à ébullition, à feu moyen, et mélanger jusqu'à dissolution complète du sucre. Retirer du feu. Le sirop doit encore être très liquide.

FINALISER

Sortir le gâteau du four et l'arroser immédiatement de sirop: verser uniformément tout le sirop sur le gâteau chaud. Saupoudrer de pistaches hachées et laisser refroidir dans le moule.

FINALISER ET SERVIR

Démouler le gâteau et y répartir les pétales de rose cristallisés. Servir avec la crème au yogourt.